

Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat penandaan	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Alur proses bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng	6
Gambar 1 - Alur proses bekicot (<i>Achatina fulica</i>) dalam kaleng.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bekicot dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3918-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
2. Undang-Undang pangan No 7 tentang Pangan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

**Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng - Bagian 3:
Penanganan dan pengolahan**

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 3918.2:2009, *Bekicot (Achatina fulica) dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk akhir berupa bekicot dalam kaleng dan mempunyai jaminan mutu

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku bekicot dalam kaleng sesuai SNI 3918.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Bahan tambahan makanan

Bahan tambahan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan makanan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pencongkel;
- b) alat pendingin;
- c) alat penutup kaleng;
- d) alat perebus;
- e) alat sterilisasi;
- f) meja proses;
- g) pisau;
- h) timbangan;
- i) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan bekicot dalam kaleng mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima diunit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya, bahan baku ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kotoran yang menempel dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bekicot yang bersih dari kotoran yang menempel dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot dicuci dengan air yang bersih secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Perendaman dengan garam

- a) Potensi bahaya: terdapatnya lendir dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mengurangi lendir dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot direndam dalam larutan garam 5%-15% selama 10 menit-30 menit hingga didapat bekicot dengan lendir berkurang dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, tingkat kematangan tidak sesuai spesifikasi.

- b) Tujuan: memudahkan pencongkelan daging bekicot dari cangkang dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot direbus dengan air mendidih selama 10 menit - 25 menit secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memudahkan pencongkelan daging bekicot dari cangkang dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot didinginkan sampai mencapai suhu 40 °C.

6.6 Pencongkelan

- a) Potensi bahaya: pemisahan daging dari cangkang tidak sempurna, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan daging bekicot yang utuh, bersih dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging bekicot dicongkel dari cangkang secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan daging bekicot yang bersih dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging bekicot dicuci dengan air mengalir secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Sortasi

- a) Potensi bahaya: ukuran tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ukuran bekicot sesuai standar dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot dipisahkan menurut ukuran yang standar dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.9 Pengisian dalam kaleng dan penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bekicot dalam kaleng sesuai dengan berat yang ditentukan serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot dimasukkan kedalam kaleng dan ditimbang dengan timbangan yang telah dikalibrasi dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.10 Pengisian media

- a) Potensi bahaya: media tidak sesuai volume yang ditetapkan, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bekicot dalam kaleng dengan volume media yang telah ditentukan serta bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bekicot dalam kaleng ditambahkan media sesuai dengan volume, secara cepat, cermat dan saniter.

6.11 Pengeluaran udara (*Exhausting*)

- a) Potensi bahaya: kerusakan kaleng karena tekanan dalam kaleng berkurang.

- b) Tujuan: memperpanjang daya simpan.
- c) Petunjuk: masukkan bekicot yang masih panas dalam kaleng lalu ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng (*vacuum leading machine*).

6.12 Penutupan kaleng

- a) Potensi bahaya: penutupan kaleng tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang tertutup dengan sempurna.
- c) Petunjuk: kaleng ditutup dengan menggunakan mesin penutup kaleng. Bahan pelumas yang digunakan pada mesin penutup kaleng menggunakan bahan pelumas yang "food grade" yaitu bahan pelumas yang dipersyaratkan untuk makanan. Penutupan kaleng dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter. Dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.13 Proses sterilisasi

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen dan kerusakan produk.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang steril secara komersial (*comercial sterility*).
- c) Petunjuk: sterilisasi dilakukan pada suhu dan waktu sesuai ukuran dan bentuk kaleng. Selama proses sterilisasi suhu dan waktu selalu diamati dengan alat pencatatan suhu otomatis.

6.14 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kerusakan tekstur (*struvite crystal*), kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan kaleng.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk yang baik dan bentuk kaleng sempurna.
- c) Petunjuk: kaleng yang telah mengalami sterilisasi segera didinginkan sehingga suhu mencapai 45 °C.

6.15 Pemeraman

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kaleng yang rusak.
- b) Tujuan: mendapatkan produk kaleng yang baik dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: kaleng diperam selama 7 hari -14 hari pada suhu ruang dalam posisi terbalik dan ditempatkan pada tempat yang bersih.

6.16 Sortasi dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kerusakan kaleng dan kesalahan label.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: produk kaleng yang kurang sempurna/rusak dipisahkan sedangkan produk kaleng yang sempurna diberi label.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan bekicot dalam kaleng bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk bekicot dalam kaleng.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

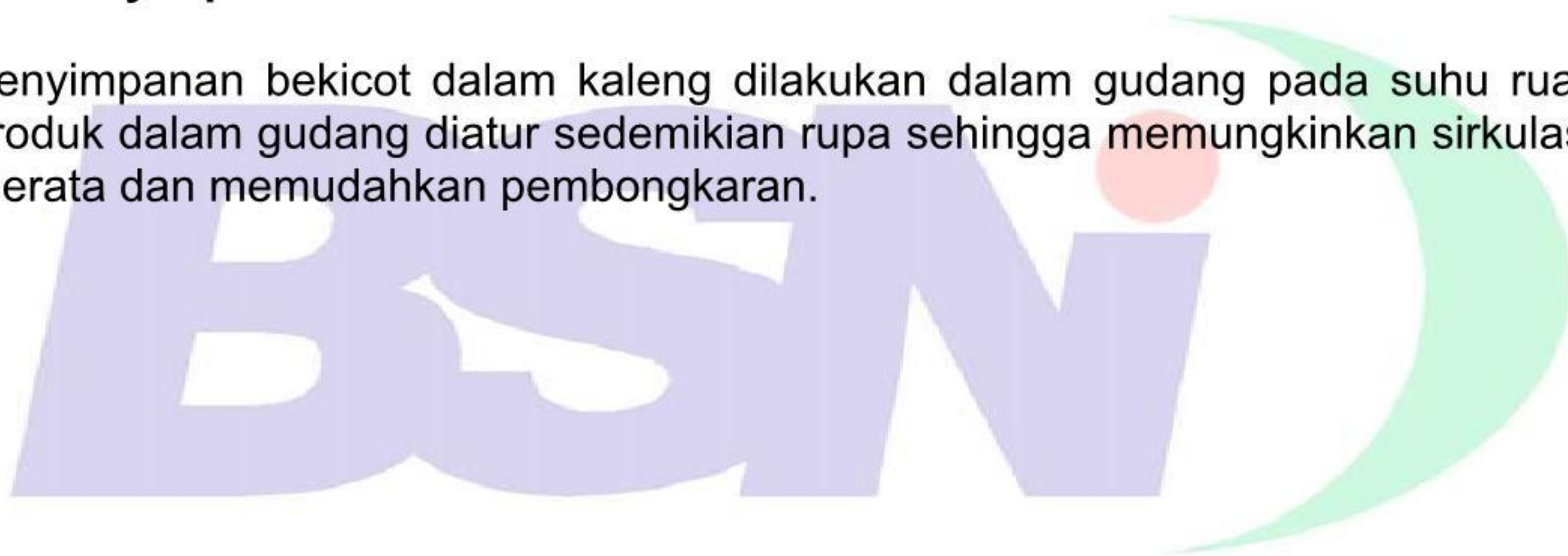
8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk bekicot dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

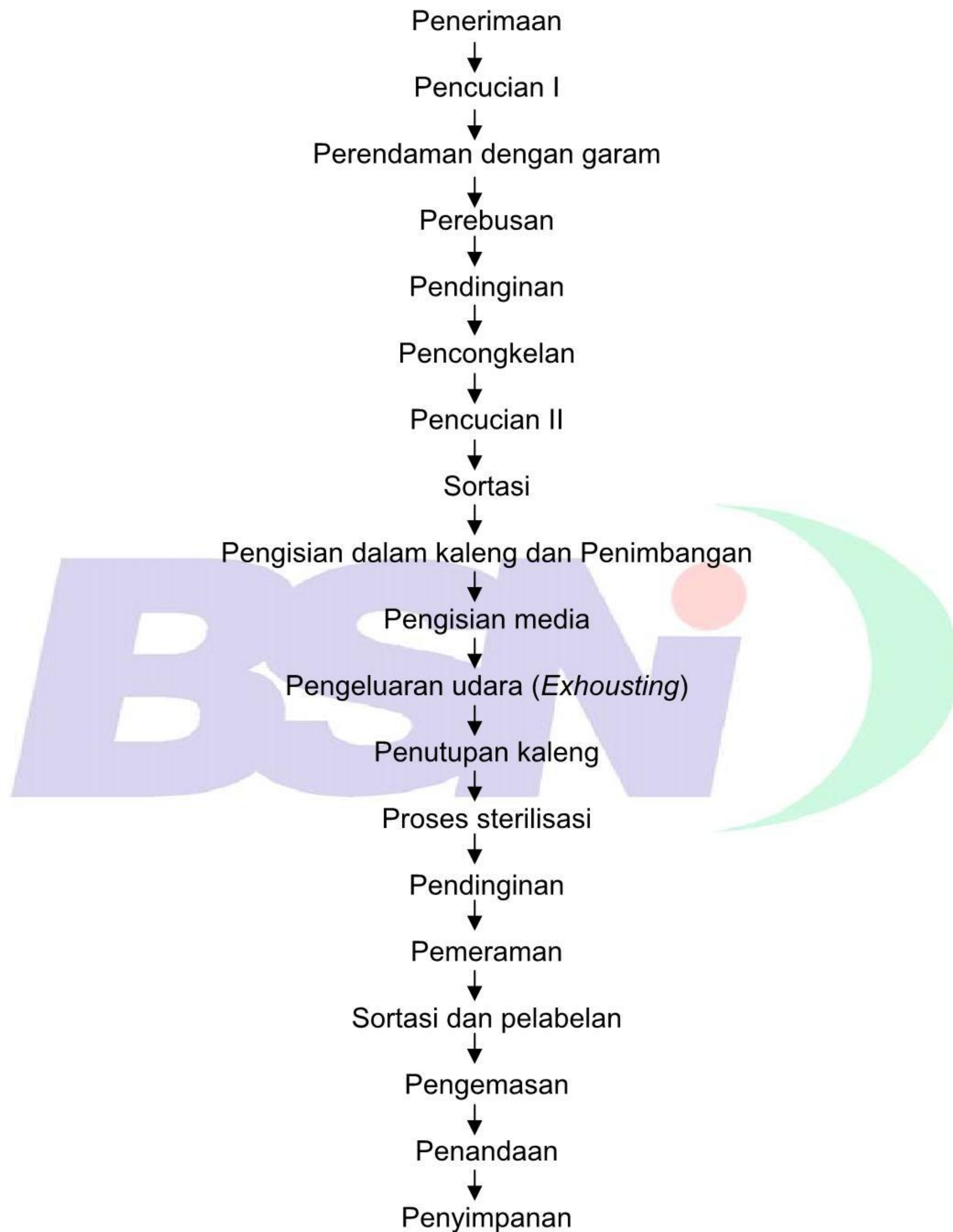
- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan bekicot dalam kaleng dilakukan dalam gudang pada suhu ruang. Penataan produk dalam gudang diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



Lampiran A
(informatif)
Alur proses bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng



Gambar 1 - Alur proses bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id